



## 吉平酒店よもやま話

最近では吉平酒店だよりという名前ながら酒屋の情報ではなく飲食店のインフォメーションになりつつある本紙ですが、今月も問い合わせの件数が多かったオードブルとお弁当についてお知らせ致します。

### ・よくあるお問い合わせ

情報公開を最小限にしているのが早速仇となり、オードブルとお弁当の内容が分からないといったお問い合わせをよくいただきます。吉平酒店がワイン屋ですのでイメージをし難いですが、馳走よしひらは日本料理のお店ですのでオードブルとお弁当も和食です。また、当店の営業許可の性質上店頭でのお受渡しとなります。人手的にも配達は難しいのでご了承くださいませ。

### ・オードブルの一例

有り難い事にオードブルを御注文いただくタイミングがあり、早速作りましたのでご紹介します。

今回はご飯ものを入れて大人 6 人分、子供 4 人分というご注文でしたので、オードブルというよりは大きなお弁当といった感じでした。勿論ご飯無しのおかずだけのオードブルもご用意出来ます。



馳走よしひらでご用意する料理は全て一から手作りで、どれをとっても既製品は一切使っておりません。勿論保存料も一切使っておりませんので出来ましたらその日の内にお召し上がりくださいませ。また、「信州」をコンセプトにしておりますので魚介類の料理はなく、信州の川魚やお肉、季節の野菜を中心とした内容となっております。折りの大きさが 205mm×264 mm×H60mm で結構大きめなサイズ感ですので、3段重の御節が分かり易いかもしれません。

### ・お弁当について

お弁当につきましても上の画像同様に、信州の川魚やお肉、季節の野菜を中心とした内容が 1 つの折詰にギュッと詰まった感じとなります。

☆折詰オードブル 2 人前 3,000(税込)~ お弁当 1 個 1,000(税込)~

※内容がおまかせとなりますので飲食店でのご予約の際と同様に、アレルギーやお苦手なものがございましたらご注文時にお申し付けくださいませ。御注文は **070-1186-5589** まで！！

### ・チラッと酒店情報

9 月は 10 日頃に新入荷が続々と続きます！9 月は当店の人気生産者ロベール・シュルグの 2019 年が入荷し、特に狙い目なのはブルゴーニュパストゥグランです。この銘柄はピノノワール 70%、ガメイ 30%がブレンドして造られており、「え？ガメイ…」という声もありますが、ピノノワールのベリーを中心の果実味に厚みを与えるガメイが良い仕事をしていますし、何よりもブルゴーニュにありながら**税込価格 2,750 円**と価格がお手頃です。ブルゴーニュワインの入り口としては最適な 1 本ではないでしょうか？是非お試しくださいませ。

